Weinhefen Levures
Levaduras Wine yeast Lieviti

Equinox® B1

Levure œnologique
Saccharomyces cerevisiae

Pour la production de vins blancs et rosés à l'équilibre préservé.

Origine
Souche (n°B1) sélectionnée par le CIVAM de la région Corse.

Application
Equinox® B1 est une levure parfaitement adaptée à la vinification des vins où vivacité, fraîcheur et respect des arômes variétaux sont recherchés.
Equinox® B1,souche référencée par le BNIC, est particulièrement recommandée pour la vinification des vins de base destinés à la distillation.

Propriétés œnologiques

Cinétique de fermentation
- Phase de latence courte, cinétique rapide et régulière..

Rendement sucre/alcool
- 16,3 g de sucre pour 1 % d'alcool.

Caractéristiques technologiques
- Plage optimale de température : de 17 à 25° C.
- Pouvoir alcoogène : 13,2 %.
- Faible production d'écume.

Caractéristiques du métabolisme
- Production de glycérol moyenne à forte, 6 à 8 g/l.
- Production d'acidité volatile très faible, généralement inférieure à 0,1g/l.
- Production d'acétaldéhyde faible, inférieure à 15 mg/l.
- Production de H_2S faible.
- Production de SO_2 faible, inférieure à 10 mg/l.

Phénotype : neutre au facteur killer.

Préserve l'acidité des moûts.

Libère des colloïdes protecteurs qui préviennent partiellement les précipitations tartriques.

Le résultat obtenu sera optimum sur des moûts dont la turbidité est proche de 100 NTU.

Aide à la maîtrise de la croissance des microbes de contamination.

Très faible production d'alcools supérieurs.

Doses d'emploi
Equinox® B1 contient 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.
Dose recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement
Equinox® B1 est conditionnée en paquet sous vide de 500 g.
Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15° C) et sec.

DSM Food Specialties
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
TRN 27235314
www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

08/2009 ©DSM Food Specialties B.V.

Unlimited. DSM

Mode d'emploi

Ensemencement de 50 hl à la dose de 20 g/hl

Protocole de réhydratation

Verser 10 l d'eau potable à 35 -38 °C dans un seau propre. Eviter les eaux chlorées.

Ajouter 500 g de sucre (ou 4 l de moût chauffé) et mélanger. En effet, c'est en milieu sucré à 5 % que les levures se réhydratent le mieux et commencent à se multiplier.

Verser 1 kg de levures dans la solution de réhydratation, tout en agitant vigoureusement pour une mise en suspension progressive.

Laisser gonfler le levain pendant 30 mn. Il se produit une mousse odorante, signe de la reprise d'activité des levures. Homogénéiser avant l'incorporation.

Phase d'incorporation

L'incorporation des levures réhydratées doit avoir lieu le plus tôt possible afin de limiter la prolifération de la flore contaminante. Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts). L'ensemencement (manuel ou par pompe doseuse) aura lieu à l'encuvage. Un remontage avec aération favorise la répartition du levain dans la cuve et une bonne oxygénation du milieu.

Gestion de la fermentation

Après l'ensemencement avec les levures, le contrôle de la densité du moût permet un suivi quotidien du déroulement de la fermentation. Il importe de respecter la plage optimale de température spécifique à la souche. Il est également conseillé de prévenir les difficultés de fermentation grâce à une aération et un apport à mi-fermentation d'un bio-régulateur de fermentation, MAXAFERM®, à base de levures inactivées, de thiamine et de sels d'ammonium.

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

VOTRE DISTRIBUTEUR

DSM Food Specialties
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
TRN 27235314
info.wine-ingredients@dsm.com

Unlimited. DSM

08/2009 © DSM Food Specialties B.V.